

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2009/C 75/15)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου⁽¹⁾. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΣΥΝΟΨΗ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«SOBAO PASIEGO»

Αριθ. ΕΚ: ES-PGI-005-0478-28.06.2005

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:

Όνομα: Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica, Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino — España
Διεύθυνση: Paseo de la Infanta Isabel, nº 1
28071 — Madrid
ESPAÑA
Τηλ. +34 913475394
Φαξ +34 913475410
Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο: —

2. Ομάδα:

Όνομα: Asociación de Fabricantes de Sobaos Pasiegos y Quesadas de Cantabria
Διεύθυνση: C/ Augusto González de Linares, 8 — bajo
39006- Santander
ESPAÑA
Τηλ. +34 942290572
Φαξ +34 942290573
Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο: afasque@viaflavia.com
Σύνθεση: Παραγωγοί/μεταποιητές (X) Λοιποί ()
Παραγωγοί «sobaos» και «quesadas».

3. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 2.4 — Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρώδη παρασκευάσματα ή προϊόντα μπισκοτοποιίας

4. Προδιαγραφές:

[σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

4.1. Ονομασία

«Sobao Pasiego»

⁽¹⁾ EEL 93 της 31.3.2006, σ. 12.

4.2. Περιγραφή

Το «Sobao Pasiago» παρασκευάζεται από χτυπητή ζύμη, αποτελούμενη από σιτάλευρο, βούτυρο, ζάχαρη, αυγά και από συστατικά και πρόσθετα μικρότερης αναλογίας. Παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Τεχνικά χαρακτηριστικά:

- α) οργανοληπτικά: ψίχα ζωηρού κίτρινου χρώματος με χρυσοκίτρινη εξωτερική επιφάνεια, πυκνή και σπογγώδης υφή, γλυκιά γεύση, όπου υπερέχει το άρωμα βουτύρου·
- β) μορφολογικά: αναλόγως του βάρους, διακρίνονται τρεις τύποι «sobaos»:
 - μεγάλο (βάρος μεταξύ 130 και 180 g), μεσαίο (βάρος μεταξύ 40 et 80 g) και μικρό (βάρος μεταξύ 20 και 40 g)·
- γ) παρουσίαση: το «Sobao Pasiago» παρουσιάζεται σε φόρμα από σκληρό χαρτί διπλωμένο στα τέσσερα, με τρόπο ώστε να σχηματίζονται χαρακτηριστικά «φτερά».

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά είναι τα εξής:

υγρασία (15 %-20 %), πρωτεΐνες (4 % τουλάχιστον), λιπαρές ύλες με όξινη υδρόλυση (24 %-32 %), (γλυκόζη τουλάχιστον 45 %), τέφρα (όριο 1, 70 %). ενεργότητα ύδατος (0,7 %-0,9 %).

Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά:

πρέπει να τηρούνται οι διατάξεις της τεχνικής και υγειονομικής νομοθεσίας.

4.3. Γεωγραφική περιοχή:

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει τις ακόλουθες κοινότητες της Cantabria: Anievas, Arenas de Iguña, Astillero (El), Bárcena de Pie de Concha, Camargo, Cartes, Castañeda, Cieza, Corrales de Buelna (Los), Corvera de Toranzo, Entrambasaguas, Liérganes, Luena, Marina de Cudeyo, Medio Cudeyo, Miengo, Miera, Molledo, Penagos, Piélagos, Polanco, Puente Viesgo, Reocín, Ribamontán al Mar, Ribamontán al Monte, Riotuerto, San Felices de Buelna, San Pedro del Romeral, San Roque de Riomiera, Santa Cruz de Bezana, Santa María de Cayón, Santander, Santillana del Mar, Santiurde de Toranzo, Saro, Selaya, Suances, Torrelavega, Vega de Pas, Villacarriedo, Villaescusa, Villafufre.

4.4. Απόδειξη προέλευσης

Η προέλευση των «sobaos» από την γεωγραφική περιοχή αποδεικνύεται από

- τα χαρακτηριστικά του «sobao»: το «Sobao Pasiago» παρουσιάζει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, που αναφέρονται στα σημεία 4.2 και 4.5, λόγω των ιδιαίτερων συνθηκών παρασκευής του,
- τον έλεγχο, ο οποίος εγγυάται την ιχνηλασιμότητα και, συνεπώς, την προέλευση του «sobao».

Λαμβάνονται υπόψη οι εξής πτυχές:

- τα «sobaos» παράγονται και συσκευάζονται αποκλειστικά σε εγκαταστάσεις εγγεγραμμένες στο μητρώο εργαστηρίων παραγωγής του προϊόντος την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη,
- τα εργαστήρια πρέπει να αξιολογούνται πριν την εγγραφή τους καθώς και σε τακτά διαστήματα, προκειμένου να διατηρείται η εγγραφή τους στο μητρώο της ΠΠΕ,
- η επεξεργασία των «sobaos» πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τη μέθοδο που περιγράφεται στο σημείο 4.5,
- στο εμπόριο διατίθενται μόνο «sobaos» που έχουν υποβληθεί σε όλους τους ελέγχους με ικανοποιητικά αποτελέσματα και έχουν λάβει πιστοποίηση με αριθμημένη ετικέτα ή συμπληρωματική ετικέτα,
- ο οργανισμός ελέγχου εκτελεί περιοδικά αξιολογήσεις και ελέγχους της εργασίας μεταποίησης και εμπορίας του προϊόντος,
- σε περίπτωση παρατυπιών, εφαρμόζεται το προβλεπόμενο στον κανονισμό καθεστώς κυρώσεων,
- το προϊόν υποβάλλεται σε αναλύσεις: φυσικοχημικές, οργανοληπτικές και μικροβιολογικές αναλύσεις.

Εάν από τις ενδεδειγμένες αξιολογήσεις και ελέγχους προκύψουν ικανοποιητικά αποτελέσματα, ο αναφερόμενος στο σημείο 4.7 οργανισμός ελέγχου επιτρέπει τη χρήση των αριθμημένων ετικετών και συμπληρωματικών ετικετών, διασφαλίζοντας με τον τρόπο αυτό την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος.

4.5. Μέθοδος παραγωγής

- 1) το «Sobao Pasiiego» παράγεται από τα ακόλουθα συστατικά: βούτυρο (26 % ± 3), ζάχαρη (26 % ± 4) (σακχαρόζη), νωπά αυγά (19 % ± 6), σιτάλευρο (26 % ± 4). Συστατικά σε μικρότερη αναλογία: δεξτρόζη, γλυκόζη και αλάτι (0,3 % ± 0,3), ενδεχομένως δε ξύσμα λεμονιού, γλυκάνισο ή ρούμι·
 - 2) πρόσθετα. Επιτρέπεται η χρήση των ακόλουθων προσθέτων:
διογκωτικό (1,5 % ± 1,5), συντηρητικό: σορβικό κάλιο (μέγιστη δόση 1,5 γραμμάρια ανά χιλιόγραμμο ζύμης), άρωμα βουτύρου και υγραντικό μέσο.
- Οι φάσεις παρασκευής του «sobao» είναι οι ακόλουθες:
- 1) παρασκευή του μίγματος·
 - 2) δοσιμετρία·
 - 3) ψήσιμο στον φούρνο·
 - 4) ψύξη·
 - 5) συσκευασία: Τα προϊόντα εξέρχονται από τα εργαστήρια παραγωγής με την κατάλληλη ετικέτα και συσκευασία προκειμένου να αποσταλούν και να μεταφερθούν·
 - 6) διατήρηση: απαγορεύεται η διατήρηση του προϊόντος μέσω συστημάτων κατάψυξης.

4.6. Δεσμός

Ιστορικοί παράγοντες

Σύμφωνα με πολλούς συγγραφείς (García Lomas και Vega Ruiz), το «sobao» είναι ένα γλυκό που αρχικά παρασκευαζόταν με ζύμη ψωμιού (ώστε να αξιοποιούνται τα περισσεύματα), ζάχαρη και βούτυρο. Αυτή η συνταγή βελτιώθηκε καθώς προστέθηκαν αυγά, ξύσμα λεμονιού και γλυκάνισο ή ρούμι.

Η παρασκευή του «sobao» εξελίχθηκε σημαντικά όταν η ζύμη ψωμιού αντικαταστάθηκε από σιτάλευρο καλής ποιότητας και μεταβλήθηκαν οι αναλογίες των άλλων συστατικών. Ο García Lomas, στο βιβλίο του «Los pasiegos» (1986), αποδίδει τη δημιουργία αυτού του νέου «sobao» («sobao» νέου τύπου) στην μαγείρισσα Eusebia Hernández Martín, στηριζόμενος σε επιστολή ενός από τους γιούς της, στην οποία περιέχονται οι εξής πληροφορίες: «Ήξερα φυσικά ότι πριν αποβιώσει η μητέρα μου είχε επινοήσει το “sobao” όπως το γνωρίζουμε σήμερα, δηλαδή φτιαγμένο με αλεύρι, έχοντας εμπνευστεί από την παλιά συνταγή με ζύμη ψωμιού, το 1896 περίπου, εποχή κατά την οποία συνεζεύχθη τον πατέρα μου, Joaquín Laso: Ήταν τότε 19 ετών και απεβίωσε στην Vega το 1902, σε ηλικία 25 ετών, αφήνοντας πίσω τέσσερα παιδιά —τρεις γιούς και μια θυγατέρα— εκ των οποίων ήμουν ο πρωτότοκος (γεννήθηκε το 1897).».

Πρέπει τέλος να σημειωθεί ότι ο J. Calderón Escalada, σε μελέτη που πραγματοποιήθηκε το 1946 για τις λέξεις που δεν έχουν περιληφθεί στο λεξικό της ισπανικής γλώσσας αλλά χρησιμοποιούνται στα υψίπεδα της επαρχίας Santander, καταγράφει τον όρο «sobau» και τον ορίζει ως εξής: «γλυκό παρασκευαζόμενο με αλεύρι, αυγά, ζάχαρη, βούτυρο, που ψήνεται στο φούρνο μέσα σε χαρτί διπλωμένο με ιδιαίτερο τρόπο, το οποίο προσέφερε η νύφη στις φίλες της την ημέρα του γάμου».

Σύγχρονη φήμη: Η μεγάλη εγκυκλοπαίδεια της Cantabria θεωρεί το «sobao» ως προϊόν που ανάγεται «τουλάχιστον στις αρχές του 20ού αιώνα και το οποίο είναι πολύ γνωστό».

Ο Inventario Español de Productos Tradicionales (ισπανικός κατάλογος παραδοσιακών προϊόντων), που εκδίδεται από τον MAPA, αναφέρεται στο «Sobao Pasiiego» ως εξής: είναι «ένα από τα αντιπροσωπευτικότερα προϊόντα της Cantabria, το οποίο αρχικά παρασκευαζόταν στην Vega de Pas και είναι πλέον γνωστό σε όλη την Ισπανία».

Ανθρώπινος παράγοντας

Η ικανότητα και ο επαγγελματισμός των βιοτεχνών συνέβαλαν στο να μην μεταβληθεί με την πάροδο του χρόνου, σε όλη την προστατευόμενη περιοχή, ο τυπικός χαρακτήρας του «Sobao Pasiiego».

Το «Sobao» έχει προκύψει από τη συνένωση του σιταριού, του βούτυρου, των αυγών και της ζάχαρης μετασχηματίζοντάς τα σε ένα έδεσμα που συνδυάζει τα στοιχεία της αγροτικής περιοχής, τα οποία εκπροσωπούνται από το βούτυρο.

Δεσμός μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και των χαρακτηριστικών ή της φήμης του προϊόντος

Ο δεσμός μεταξύ του «Sobao Pasiiego» και της γεωγραφικής περιοχής επεξεργασίας του στηρίζεται ιδίως στη φήμη και τα χαρακτηριστικά που περιγράφονται στο σημείο 4.2 και τα οποία απορρέουν από την παραδοσιακή μέθοδο παρασκευής.

Το «Sobao Pasiago» είναι ένα τυπικό προϊόν της περιοχής του Pas, όπως αποδεικνύεται από πολυάριθμες πηγές, μεταξύ των οποίων αυτές που προαναφέρθηκαν. Ο ανθρώπινος παράγοντας, με την πάροδο του χρόνου, συνέβαλε στο να αποκτήσει το προϊόν φήμη που σφουρηλατήθηκε και μεταβιβάστηκε από γενιά σε γενιά, τεχνογνωσία που ανήκει επομένως στην πολιτιστική κληρονομιά της περιοχής Pas. Το προϊόν φέρει συνεπώς το όνομα της περιοχής όπου δημιουργήθηκε η φήμη του.

Χάρη στη φήμη και την αναγνώρισή του, ένα προϊόν του οποίου η παρασκευή επί δεκαετίες αποτελούσε έθιμο σε γιορτές και επετείους (γάμοι, γιορτές, πανηγύρια, κ.λπ.) μετατράπηκε σε στυλοβάτη της τοπικής οικονομίας, στην οποία αναλογεί περισσότερο από 90 % της περιφερειακής παραγωγής «sobaos».

Η παραγωγή του «Sobao Pasiago» αναπτύχθηκε και ως εκ τούτου το προϊόν απέκτησε πολύ μεγάλη φήμη, από το δεύτερο μισό του προηγούμενου αιώνα, όταν οι παραγωγοί από τα περίχωρα της Vega de Pas εγκαταστάθηκαν πλησιέστερα στις πιο αναπτυγμένες οδούς επικοινωνίας με στόχο τη βελτίωση της εμπορίας των προϊόντων τους και βρέθηκαν πλησιέστερα στους μεγάλους οικισμούς, με αποτέλεσμα να διευκολύνει το εμπόριο στις κοινότητες αυτές και της μεταφοράς προς άλλες τοποθεσίες της περιοχής.

Εξάλλου, η περιοχή του Pas διακρίνεται παραδοσιακά για τη μεταποίηση γαλακτοκομικών προϊόντων: τυριά, παγωτά, βούτυρο, κλπ. χάρη στις κλιματολογικές συνθήκες που είναι εξαιρετικά ευνοϊκές για την γαλακτοπαραγωγή. Το βούτυρο αποτελεί ακριβώς βασικό συστατικό του «Sobao Pasiago» και αυτό που συμβάλλει με καθοριστικό τρόπο στην ιδιαιτερότητά του και το διαφοροποιεί από τα παρεμφερή προϊόντα ζαχαροπλαστικής που περιέχουν άλλες λιπαρές ύλες όπως η μαργαρίνη. Το στοιχείο αυτό αποτελεί επίσης συμβολή της γεωγραφικής περιοχής στη φήμη και την ιδιαιτερότητα του «Sobao Pasiago».

Η αναγνώριση και φήμη του «Sobao Pasiago» προκύπτει από έρευνα που έγινε πρόσφατα μεταξύ καταναλωτών από διάφορες περιοχές της Ισπανίας, σύμφωνα με την οποία εννέα στους δέκα ερωτηθέντες γνωρίζουν το προϊόν, ενώ σε ποσοστό μεγαλύτερο από 73 % αναφέρουν ότι είναι πολύ φημισμένο. Εξάλλου, η προέλευσή του είναι πολύ γνωστή· πράγματι, περισσότερο από 80 % των ερωτηθέντων γνωρίζουν ότι προέρχεται από την Cantabria και, παρόλο που η περιοχή του Pas είναι μικρή, σε ποσοστό μεγαλύτερο από 35 % το εντοπίζουν σε αυτή.

4.7. Οργανισμός ελέγχου

Όνομα: Oficina de Calidad Alimentaria de Cantabria (ODECA)
 Διεύθυνση: C/Héroes del 2 de Mayo, 27
 39600 Muriedas (Cantabria)
 ESPAÑA
 Τηλ. +34 942 26 98 55
 Φαξ +34 942 26 98 56
 Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο: odec@odeca.es
 Φύση και χαρακτηριστικά: δημόσιος οργανισμός.

4.8. Επισήμανση:

Εκτός από τις υποχρεωτικές ενδείξεις που προβλέπει η γενική νομοθεσία, στην επισήμανση πρέπει να περιλαμβάνονται τα εξής:

- το όνομα της γεωγραφικής ένδειξης: «Sobao Pasiago»,
- η ένδειξη «Indicación Geográfica Protegida» (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη) ή «IGP» (ΠΓΕ).

Οι ενδείξεις αυτές πρέπει να είναι συγκεντρωμένες στο ίδιο οπτικό πεδίο και να αναγράφονται με χαρακτηριστικές εμφανείς, ευανάγνωστους, ανεξίτηλους και μεγαλύτερους από αυτούς των άλλων ενδείξεων που εμφανίζονται στην ετικέτα.

Τα ακόλουθα στοιχεία πρέπει επίσης να αναφέρονται στην ίδια ετικέτα ή σε συμπληρωματική ετικέτα (η οποία έχει προηγουμένως εγκριθεί από τον οργανισμό ελέγχου), χωρίς να αποκρύπτουν την ετικέτα που προβλέπεται από την γενική νομοθεσία:

- ο λογότυπος ταυτοποίησης της γεωγραφικής ένδειξης,
- η αριθμηση ελέγχου που παρέχεται από τον οργανισμό ελέγχου,
- το όνομα του οργανισμού ελέγχου.